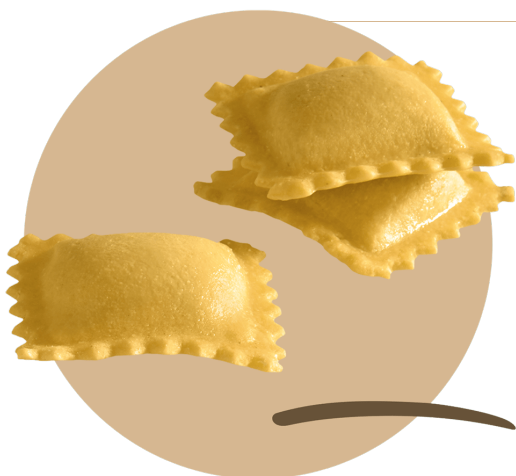




622

Ravioli au mérrou



Ingrédients des pâtes

Semoule de blé dur, oeufs de poules élevées au sol, eau.

Ingrédients de la farce

Mérrou braisé (38%), ricotta, limande jaune, chapelure, huile d'olive vierge extra, échalote, persil, ciboulette, sel, poivre.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kcal 186 – Energie kj 786 – Protéine g 12,2 – Hydrates de carbone g 25,0 dont sucres g 1,2 – Gras g 3,8 dont les acides gras saturés g 1,6 – Fibres g 1,6 – Sel g 0,93

Préparation

4/5 min, en eau bouillante alors que le produit est encore congelé.


4-5'
TEMPS DE CUISSON


4kg e


120
PORTION


18
MOIS À -18°C

Fiche technique


+/- 11,1g
POUR LES PIÈCES

%
45
POURCENTAGE DE PÂTES

%
55
POURCENTAGE DE
REPLISSAGE